

# Pasta Ziti de Trigo al Horno con Queso

**Sirve:** 6 Porciones

## Ingredientes

- 4/5 libra** pavo molido
- 1** cebolla pequeña y picada
- 3 tazas** tomates picados en lata
- 1/2 cucharadita** albahaca molida
- 1 cucharadita** ajo en polvo
- 1 1/2 cucharaditas** condimento sin sal
- 1 1/2 cucharaditas** aderezo italiano
- 1 taza** queso cottage, cuajada pequeña
- 1 taza** queso mozzarella rallado
- 1/4 taza** queso Parmesano rallado
- 1 3/4 tazas** pasta penne, granos enteros

## Preparación

1. Dore el pavo molido. Escurra y agregue la cebolla y continúe cocinando durante 5 a 10 minutos.
2. Agregue los tomates y los condimentos al pavo. Caliente hasta que hierva sin tapar. Retire del fuego.
3. Prepare la pasta según las instrucciones del paquete, omitiendo la sal. Escurra.
4. Ponga el queso cottage en un tazón pequeño o en un procesador de alimentos. Machuque o procese hasta que se parezca a un requesón. Agregue el queso parmesano y la mitad del queso mozzarella. (La otra mitad es para la cobertura.)
5. Rocíe una cacerola con aceite antiadherente en aerosol.
6. Vierta suficiente salsa de carne en cada cacerola para



cubrir ligeramente el fondo del recipiente. A continuación, mezcle el resto de la salsa de la carne con la pasta cocida.

7. Vierta la mitad de la mezcla de carne y pasta en cada cacerola. Ponga la mezcla de queso encima y extienda uniformemente sobre la mezcla de carne y pasta.

8. Luego cubra con el resto de la mezcla de carne y pasta y cubra con papel de aluminio.

9. Hornee en un horno convencional precalentado a 350 ° durante 1 a 1 1/4 horas. CCP: Caliente a 165 ° F o más alto durante al menos 15 segundos.

10. Retire las cacerolas del horno y destápelas. Cubra con el queso mozzarella restante. CCP: Manténgalo caliente para servir a 135 ° F o más alto.

11. Sírvalo con una cuchara o cucharón de 8 oz.

Mt Laurel Elementary (Recipes for Healthy Kids Competition)